

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

1030. Ganze Zwetschgen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

Es wird auf obige Art gekocht, 1 Schoppen Saft und 1 Pfd. Mark genommen, 8 schöne große Rennetäpfel werden geschält, dann mit ein wenig Wasser von den Quitten ganz weich gedämpft, und durchs Haarsieb gestrichen. Der Zucker, wozu man auch $\frac{3}{4}$ Pfd. nimmt, wird dann mit dem Schoppen Saft geläutert, wenn er ziemlich dick ist das Mark und die Äpfel dazu gethan, unter stetem Rühren so lange gekocht, bis die Marmelade gar nicht mehr flüssig aussieht, dann in ein Glas gefüllt, wenn es erkühlt ist. Diese Marmelade ist immer etwas weicher als von lauter Quitten, und wird am Geschmack nichts vermindert.

1030. Ganze Zwetschgen. — Man nimmt schöne große Zwetschgen sammt den Stielen, thut sie in ein Geschirr, gießt kochendes Wasser daran, deckt sie zu bis sie sich schälen lassen, wobei man sehr acht haben muß, daß die Stiele nicht heraus gehen. Ist man damit fertig, so wird auf 1 Pfund davon $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker geläutert bis er kleine Fäden zieht, dann über die Zwetschgen gegossen, wenn er ziemlich erkühlt ist. Den andern Tag wird der Syrup wieder abgegossen, aufs Feuer gesetzt, und die Zwetschgen zwei bis dreimal darin aufgeköcht, dann heraus gethan. Der Syrup wird sodann recht stark eingekocht, wenn er erkühlt ist an die Zwetschgen gegossen und im Kühlen gut aufbewahrt. Wer es liebt kann ein wenig ganzen Zimmet mitkochen.

1031. Zwetschgen-Marmelade sehr einfach. — Man nimmt 4 Pfd. geschälte Zwetschen, thut sie in ein nicht fettes Geschirr, stößt $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker recht gut, und mischt ihn darunter; läßt es so einen Tag gut zugedeckt stehen. Den andern Tag setzt man es auf ein ganz schwaches Feuer, rührt immer darin, weil es gerne ansitzt, läßt es dann so ganz langsam kochen, bis die Marmelade steif wird. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt noch eine Weile darin, läßt es erkalten, und füllt es hernach in Gläser.